

# ORIENTAÇÕES SOBRE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

## Microempreendedores Individuais – MEI

### ATIVIDADES DE FABRICAÇÃO DE LATICÍNIOS

FICHA MEI n° 24

- Acidentes ● Exposição a fatores ergonômicos ● Exposição a agentes físicos  
● Exposição a agentes químicos ● Exposição a agentes biológicos ● Exposição a outros fatores

#### Introdução

Esta ficha tem o objetivo de relacionar os principais perigos e riscos comumente presentes nas atividades do microempreendedor individual-MEI, bem como as medidas de prevenção e proteção a serem adotadas para resguardar sua saúde e integridade física e de seu empregado, quando houver. Trata-se de uma lista exemplificativa, devendo cada profissional avaliar riscos adicionais e/ou relacionados à sua situação específica. **No caso de trabalho em estabelecimentos de terceiros, a contratante deverá fornecer as informações sobre os riscos que possam afetar o MEI e incluí-lo nas suas ações de prevenção.** A observância desta ficha não dispensa o cumprimento das disposições legais e regulamentares aplicáveis, especialmente as Normas Regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho (NR), conforme o caso.

#### Abrangência

Esta ficha abrange as atividades de fabricação de: creme de leite, manteiga, coalhada, iogurte, bebidas à base de leite; leite em pó, dietético, concentrado, maltado, aromatizado; doce de leite; subprodutos do leite: caseína, lactose, soro e outros; farinhas e sobremesas lácteas; queijos, inclusive inacabados. Esta ficha não abrange atividades de: fabricação de sorvetes (10.53-8); nem de fabricação de leites e queijos de soja ou de outros substitutos vegetais do leite (10.99-6).

#### Possíveis consequências do trabalho e medidas de prevenção e proteção

Acidentes	Medidas de prevenção / proteção
Quedas em pisos úmidos / escorregadios por derramamento de líquidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ As superfícies dos pisos devem ser de materiais antiderrapantes;</li> <li>▪ Instalação de canaletas providas de grelhas no piso para escoamento de água, onde necessário;</li> <li>▪ Limpeza e secagem dos pisos, degraus e rampas, garantindo que estejam limpos, iluminados e não estejam escorregadios;</li> <li>▪ Sinalização de pisos escorregadios e limpeza imediata de qualquer derramamento;</li> <li>▪ Armazenamento correto de materiais;</li> <li>▪ Delimitação das vias de circulação;</li> <li>▪ Manutenção das vias de acesso e movimentação livres;</li> <li>▪ Uso de calçados ou botas com solado antiderrapante.</li> </ul>

Acidentes	Medidas de prevenção / proteção
Cortes, aprisionamento de partes do corpo, amputações, causados por zonas de perigo e partes móveis expostas de máquinas como: transportadores, fatiadoras, embaladeiras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Instalação de sistemas de segurança em máquinas e equipamentos, como: proteção e barreiras nas partes móveis e zonas de perigo, uso de botoeiras duplas para acionamento, dispositivos de intertravamento para interromper os movimentos das partes móveis quando a proteção for aberta;</li> <li>▪ Instalação de botão de parada de emergência, de fácil acesso;</li> <li>▪ Realizar operações de manutenção e de limpeza apenas com máquinas desligadas de forma segura.</li> </ul>
Choque elétrico causado pelo contato com equipamentos elétricos defeituosos, cabos não isolados, conexões desencapadas etc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verificar a segurança dos equipamentos elétricos antes do uso e providenciar isolamento e aterramento elétricos adequados;</li> <li>▪ Não ligar equipamentos com fios com partes energizadas expostas;</li> <li>▪ Reparação de equipamentos elétricos defeituosos/suspeitos, por técnico qualificado;</li> <li>▪ Em ambientes com umidade, fazer uso de instalações elétricas apropriadas.</li> </ul>
Incêndio e explosão devido a leite em pó, e outros materiais inflamáveis/combustíveis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduzir acúmulo do leite em pó por meio da limpeza constante, por métodos apropriados;</li> <li>▪ Instalar ventilação apropriada;</li> <li>▪ Adotar providências para evitar a presença de fontes de ignição, tais como: mau funcionamento elétrico, atrito, faíscas, eletricidade estática, uso de cigarro, superfícies quentes;</li> <li>▪ Armazenamento correto dos produtos químicos, conforme orientações do fabricante;</li> <li>▪ Manter extintores de incêndio de classe adequada ao risco e dentro do prazo de validade, e adotar demais medidas de proteção contra incêndio recomendadas pela legislação estadual.</li> </ul>
Queimaduras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Proteção das partes aquecidas das máquinas;</li> <li>▪ Instalação e manutenção do isolamento térmico da tubulação de vapor.</li> </ul>
Intoxicação e explosão por vazamento de amônia do sistema de refrigeração / queimaduras pelo frio - por exposição à amônia líquida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Instalação de detectores de vazamento de amônia em áreas com sistema de refrigeração por amônia;</li> <li>▪ Manutenção periódica do sistema de refrigeração;</li> <li>▪ Adoção de procedimentos e treinamento no caso de derramamento e vazamento.</li> </ul>

Exposição a agentes biológicos	Medidas de prevenção / proteção
Doenças infectocontagiosas, devido à exposição a agentes biológicos (ex: vírus, bactérias, fungos) pelo contato com leite e queijo não pasteurizados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lavar frequentemente as mãos com sabão e água corrente e secá-las com papel descartável;</li> <li>▪ Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), como luvas adequadas, calçados impermeáveis, avental.</li> </ul>



Exposição a agentes químicos	Medidas de prevenção / proteção
<p>Intoxicação/dermatites devido à exposição a produtos químicos, por inalação, ingestão ou via dérmica (pele) (exemplos: ácido fosfórico usado na fabricação de queijo; peróxido de hidrogênio gerado durante as operações de embalagem em ultra-alta temperatura; bifluoreto de amônio usado como esterilizante em fábrica de laticínios; ácido clorídrico utilizado na limpeza de tanques metálicos).</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Buscar substitutos mais seguros para produtos tóxicos, sempre que possível;</li><li>▪ Armazenamento dos produtos em local adequado, bem ventilado e seguro, conforme instruções do fabricante;</li><li>▪ Manter embalagens dos produtos fechadas, enquanto não estiverem sendo utilizadas;</li><li>▪ Manter a rotulagem do fabricante na embalagem original dos produtos químicos;</li><li>▪ Treinamento para uso de produtos químicos perigosos;</li><li>▪ Consultar a Ficha de Informação de Segurança do Produto Químico (FISPQ) e seguir instruções do fabricante relativas a:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Uso de máscara de proteção respiratória, óculos, luvas de proteção, avental e outros EPI;</li><li>○ Execução dos procedimentos de manipulação, preparação e aplicação de produtos;</li></ul></li><li>▪ Lava-olhos e chuveiro de emergência devem estar acessíveis nos locais com possibilidade de exposição a agentes tóxicos, corrosivos ou irritantes.</li></ul>

Exposição a agentes físicos	Medidas de prevenção / proteção
<p>Perda auditiva decorrente da exposição a ruído do maquinário. <i>(Alguns sinais de que o ruído pode ser excessivo: Pessoas precisam elevar a voz para conversar a uma distância de 2 metros; uso de máquinas e equipamentos ruidosos por mais de 30 minutos por dia; existência de ruído incômodo.)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Uso de equipamentos geradores de baixos níveis de ruído (buscar informação do fabricante);</li><li>▪ Realizar ajuste mecânico das máquinas (engrenagens, polias, correias etc);</li><li>▪ Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;</li><li>▪ Uso de protetor auditivo adequado para atenuar o ruído a limites aceitáveis. Os protetores devem estar bem ajustados e serem usados de forma ininterrupta durante todo o período de exposição.</li></ul>
<p>Congelamento por exposição ao frio proveniente de equipamentos (como <i>freezers</i>, refrigeradores e câmaras frias).</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Adoção de rodízio com atividades em áreas menos frias;</li><li>▪ Disponibilizar salas de descanso aquecidas e bebidas quentes;</li><li>▪ Uso de vestimentas térmicas contra exposição ao frio;</li><li>▪ As câmaras frias e outros equipamentos que impliquem em entrada de trabalhador no seu interior devem possuir sistema de abertura pela parte interna para evitar o aprisionamento do trabalhador em seu interior.</li></ul>

Exposição a fatores ergonômicos	Medidas de prevenção / proteção
Problemas nas articulações e nos músculos (LER/DORT), nos ombros, cotovelos, punhos e dedos - por movimentos repetitivos (exemplo: no preparo e embalagem de produtos).	Adoção de pausas e variação das tarefas; Utilização de plataformas e bancadas em altura adequada, sem quinas vivas; Treinamento sobre levantamento de cargas e posturas corretas de trabalho;
Lombalgias (dores nas costas) e dores musculares causadas por transporte de matérias-primas e produtos.	Uso de carrinhos ou outros dispositivos para movimentar objetos pesados; Transporte de objetos pesados ou irregulares por mais de uma pessoa; Uso de assentos adequados para descanso e pausas nos postos de trabalho.

Exposição a outros fatores	Medidas de prevenção / proteção
Agravos à saúde, como a desidrose (pequenas bolhas cheias de líquido) e infecções da pele, pela exposição à umidade.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prover o piso de sistema de escoamento adequado e eficaz, evitando locais com água empocada;</li> <li>▪ Prover os tanques de proteção contra derramamento;</li> <li>▪ Planejar as atividades de uma forma que evite derramamento de líquidos;</li> <li>▪ Utilização de calçados e vestimentas com impermeabilização, aventais, luvas e mangas de proteção;</li> <li>▪ Ter possibilidade de troca de roupa, caso esta fique molhada;</li> <li>▪ Ter material para enxugar os locais e o próprio corpo, sempre que necessário.</li> </ul>

## Observações

1. Recomenda-se a realização de exames periódicos de saúde, efetuados por médico conhecedor do trabalho realizado, sendo que tais exames são obrigatórios para o empregado do MEI, quando houver.
2. As Normas Regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho apresentam uma série de medidas de prevenção para saúde e segurança dos trabalhadores e podem ser consultadas no sítio eletrônico <<https://www.gov.br/trabalho/pt-br/inspecao/seguranca-e-saude-no-trabalho/ctpp-nrs/normas-regulamentadoras-nrs>>.

## Referências

1. BRASIL. IBGE. CONCLA. Busca online. Disponível em: <[https://cnae.ibge.gov.br/?option=com\\_cnae&view=estrutura&Itemid=6160&tipo=cnae&versao\\_classe=7.0.0&versao\\_subclasse=10.1.0](https://cnae.ibge.gov.br/?option=com_cnae&view=estrutura&Itemid=6160&tipo=cnae&versao_classe=7.0.0&versao_subclasse=10.1.0)> Acesso em 04 jan 2021.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Organização Pan-Americana da Saúde no Brasil. Doenças relacionadas ao trabalho: manual de procedimentos para os serviços de saúde. Disponível em <[http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/doencas\\_relacionadas\\_trabalho\\_manual\\_procedimentos.pdf](http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/doencas_relacionadas_trabalho_manual_procedimentos.pdf)>. Acesso em 06 jan 2021.
3. OIT – Organização Internacional do Trabalho - Encyclopaedia of Occupational Health and Safety, 4th Ed., ILO, Geneva, 1998. Disponível (em inglês) no site <<https://www.iloencyclopaedia.org/part-x-96841/food-industry/food-processing-sectors/item/862-dairy-products-industry>>. Acesso em 22 dez 2020.



INSPEÇÃO  
DO TRABALHO

## Relação de MEI/CNAE alcançados por esta ficha

FABRICANTE DE LATICÍNIOS INDEPENDENTE	1052-0/00
QUEIJEIRO(A)/ MANTEIGUEIRO(A) INDEPENDENTE	1052-0/00



MINISTÉRIO DO  
**TRABALHO E PREVIDÊNCIA**

